

Menu 16-20 czerwca 2025 <i>sprawdzaj menu online na stronie goracyposilekbielsko.pl</i>			
poniedziałek	zupa	II danie	napój II danie
posiłek	fasolowa (120 kcal, 1, 9)	Ryż z sosem z polskich truskawek na bazie jogurtu naturalnego i mleka (350 kcal, 1, 7)	domowa woda smakowa (5 kcal)
wtorek		II danie	napój II danie
posiłek	ogórkowa z ryżem, zabelana (110 kcal, 1, 7, 9)	Kotlet mielony wieprzowy, ziemniaki, buraczki (430 kcal, 1, 3, 7)	kompot (5 kcal)
środa		II danie	napój II danie
posiłek	szpinakowa (120 kcal, 1, 7, 9)	gulasz warzywno-mięsny po węgiersku, kasza jęczmienna (420 kcal, 1, 3, 7, 9)	domowa woda smakowa (5 kcal)
czwartek		II danie	napój II danie
posiłek			
piątek		II danie	napój II danie
posiłek			



Opracowano przez dietetyka: Anna Wieja, dietetyk kliniczny

Minimalne gramatury składników poszczególnych posiłków obiadowych kształtują się następująco:

1) : 300 g

2) II danie: min 260 g + min 100g surówki/warzywa, a w przypadku dania

wieloskładnikowego: - ziemniaki/kasza/makaron: min. 150g - mięso/ryba: min. 75g - surówka/warzywo: min. 100g

Napoje

(kompot): jednorazowo nie mniej niż 150-200 ml na jedno dziecko.

Legenda alergenów: 1 - Mleko, 2 - Jaja, 3 - Gluten, 4 - Ryby, 5 - Orzechy, 6 - Soja, 7 - Skorupiaki, 8 - Orzeszki ziemne, 9 - Seler, 10 - Gorczyca, 11 - Sezam

Informacje dotyczące alergenów w składnikach poszczególnych dań są dostępne na żądanie.